[!nlab] Instruments

Nous mesurons. testo

Testeur d'huile de friture

testo 270

- Mesure directement dans la friteuse
- Capteur logé à l'abri des ruptures dans un carter métallique
- Affichage rapide et précis des valeurs de mesure en %TPM
- Détection automatique de la valeur finale (Auto-Hold %TPM)
- 2 valeurs limites pouvant être définies librement
- Alarmes sonore et visuelle
- TopSafe – notre gaine de protection étanche – garantit la classe de protection IP 65

% TPM

°C

Le testo 270 est un appareil de mesure à main utilisé pour déterminer la qualité et la température des huiles de friture. Un capteur capacitif placé à l'extrémité du tube de sonde détermine le taux de composés polaires dans l'huile de friture, ce qui permet de déduire directement le degré d'usure, ainsi que la qualité de l'huile.
Le testo 270 pouvant être utilisé directement dans la friteuse, celui-ci est extrêmement rapide et fournit des résultats de mesure en 20 secondes.

Grâce à son utilisation aisée au moyen de 3 touches, à ses fonctions d'alarme, à sa fonction Auto-Hold et à sa manipulation simple, il permet une utilisation simple et fiable. Notre gaine TopSafe, une gaine en plastique transparent, protège l'appareil de mesure idéalement contre les chocs et salissures et garantit des conditions d'hygiène idéales. Complété par une précision et une reproductibilité élevées, le testo garantit ainsi des résultats de mesure parfaitement sûrs.

Caractéristiques techniques / Accessoires

testo 270

Kit testo 270, testeur d'huile de friture, capteur logé à l'abri des ruptures, Auto-Hold, avec dragonne, huile de référence, mode d'emploi succinct, TopSafe, mallette en aluminium, procès-verbal d'étalonnage et piles

Réf. 0563 2700

Type de capteur	**Capteur capacitif Testo (%TPM) PTC (°C/°F)**
Plage de mesure	0.5 … 40.0 %TPM +40 … +200 °C
Précision ± 1 digit	±2 %TPM (+40 … +190 °C) (à une température ambiante de +25 °C) ±1.5 °C
Résolution	0.5 %TPM 0.5 °C/°F

Caractéristiques techniques générales

Température d'utilisation de l'huile de friture	+40 … +200 °C
Temp. de stockage	-20 … +70 °C
Temp. de service	0 … +50 °C
Dimensions	env. 354 × 50 × 30 mm (avec TopSafe)
Poids	env. 164 g (avec piles, TopSafe et dragonne)
Affichage	LCD, 2 lignes, écran éclairé
Type de piles	2 x Micro (type AAA)
Autonomie des piles	env. 25 h en fonctionnement continu env. 500 mesures
Matériau du boîtier	PA66 GF30%, TopSafe en accessoire (fourni)
Fonction d'alarme (désactivable)	2 valeurs limites pouvant être réglées librement, LED de 3 couleurs (verte, jaune, rouge), alarme sonore en cas de dépassement de la température / valeur TPM limites ou à la fin de la mesure (Auto-Hold)
Autres	Temps de réponse TPM de 30 sec. (condition : valeur de mesure dans les limites de précision) Classe de protection (avec TopSafe) : IP 65 Garantie de 24 mois

Accessoire pour appareil de mesure	**Réf.**	
Certificat d'étalonnage ISO pour le système d'analyse ; points d'étalonnage à env. 3 %TPM et env. 24 %TPM à +50 °C	0520 0028	
Huile de référence pour le calibrage et l'ajustage de l'appareil de mesure pour huile de friture testo 270 (1 × 100 ml)	0554 2650	
Mallette en aluminium pour testo 270	0516 2650	
TopSafe, gaine de protection indestructible	0192 0963	
Dragonne pour TopSafe	0192 1279	

INLAB
89, Av. Moussa Ben Noussair, N°64
90000 Tanger - Maroc
Tél: +212 (0)5 39 33 19 87
Email: contact@inlab.ma
Web: www.inlab.ma

0982 9264/cw/A/01.2014

Sous réserve de modifications, même techniques.